

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. April 2021** ▪
Leibgericht mit Björn Freitag



Paul Krieger

**Schweineschnitzel mit Zwiebel-Chutney, gegrillten
Frühlingszwiebeln und Püree-Duett**

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Schweineschnitzel, á 100 g
 1 Zitrone
 1 Ei
 50 g Mehl
 100 g Semmelbrösel
 Butterschmalz, zum Ausbacken
 Salz, aus der Mühle

Die Schnitzel schneiden, salzen, auf einem festen Brett mit Backpapier abdecken und mit dem Plattireisen platt klopfen. Ei verquirlen und salzen. Die geklopfen Filets in Mehl wenden, anschließend im Ei baden und mit Semmelbrösel panieren.

Unterdessen bereits das Butterschmalz erhitzen. Die fertig panierten Schnitzel darin von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schnitzel mit einer Zitrone anrichten.

Für das Chutney:

1 große, rote Zwiebel
 20 ml Aceto Balsamico
 20 ml Rotwein
 1 Lorbeerblatt
 20 g Zucker
 Olivenöl, zum Anschwitzen

Lorbeerblatt abzupfen. Olivenöl in einem kleinen Stieltopf erhitzen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und im Öl anbraten. Nach kurzem Dünsten alle weiteren Zutaten dazu geben und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit restlos verkocht ist. Lorbeerblatt vor dem Servieren entfernen.



**PROFI
TIPP**

Damit die Zwiebel eine schöne Farbe bekommt bzw. behält, sollte man keinen dunklen Essig, sondern hellen Essig verwenden. So bekommt man pinke Zwiebeln, was besonders Kinder erfreuen kann.

Für die Zwiebeln:

1 Bund Frühlingszwiebeln
 Olivenöl, zum Braten
 Grobes Meersalz

Frühlingszwiebeln putzen, vom Strunk befreien und längs in Hälften schneiden. In der (Grill-)Pfanne in Öl von beiden Seiten anbraten und während des Bratens mit Salz bestreuen.

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehlig kochende Kartoffeln
 75 ml warme Milch
 60 g Butter
 1 Bund Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen, vierteln und abwaschen. In Salzwasser weichkochen und anschließend abgießen.

Während der Kochzeit die Butter in einem kleinen Topf stark erhitzen und bei mittlerer Hitze so lange kochen lassen bis sie sich langsam goldbraun färbt und kleine braune Punkte aufsteigen. Einmal durchs Feinsieb (oder durch ein normales Sieb mit einer Lage Küchenpapier geben) und zur Weiterverarbeitung bereit stellen.

Kartoffeln bei offenem Deckel abdampfen lassen. Kartoffeln durch die Presse geben, in einen Extratopf drücken und ein zweites Mal zurück in den Kochtopf geben. Milch in einem Topf leicht erwärmen und die Butter dazu geben. Das Milch-Butter-Gemisch zu den Kartoffeln geben und alles mit einem Holzlöffel vermengen. Mit viel Muskat und eventuell Salz abschmecken.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und das Püree damit bestreuen. Püree in 1/3 und 2/3 teilen. Den größeren Teil anrichten und mit frischer Petersilie garnieren. Den Rest zur Seite legen

Für das Erbsenpüree:

100 g TK Erbsen
70 ml Gemüsefond
20 g Pinienkerne

Fond aufkochen und die Erbsen hinzugeben. Aufkochen und durchziehen lassen. Wenn die Erbsen durch sind, Topf von der Flamme nehmen und eventuelles übriggebliebenes Wasser abgießen. Erbsen fein pürieren oder im Multi-Zerkleinerer fein pürieren und dann mit dem kleinen Teil Kartoffelpüree (von oben) mischen. Pinienkerne kurz in einer heißen Pfanne ohne Fett erhitzen und über das angerichtete, grüne Püree geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.